



Nos chocolats

Nos boutiques

Toulouse

2 rue Ozenne • 05 61 52 68 14
23 rue du Languedoc • 05 61 55 03 08
2 rue d'Austerlitz • 05 61 21 96 51

Castanet-Tolosan

14 avenue du Lauragais • 05 34 41 62 39

Tournefeuille

65 rue Gaston Doumergue • 05 34 52 96 02

L'Union

Pâtisserie de l'Olivier
6 avenue des Pyrénées • 05 61 74 32 81

WWW.MAISON-PILLON.FR



Nos chocolats

L'excellence de nos chocolats est l'aboutissement du savoir faire et de la passion qui nous animent. À partir d'une matière première sélectionnée avec le plus grand soin, la fraîcheur et la qualité sont les révélateurs du "goût & du naturel".

Ils sont tous élaborés à partir d'une **sélection exclusive de trois grands crus** qui caractérisent le goût de la Maison Pillon: **le Carúpano** (Venezuela), **le Samana** (République Dominicaine) et **l'Arcato** (Amérique du Sud).

La Maison a également pour ambition de maîtriser toute la filière : de la plantation à la tablette, pour pouvoir contrôler et ajuster la qualité de ses chocolats. Créer des liens durables et équitables avec les producteurs locaux permet d'être à **l'écoute des cultures traditionnelles de chaque terroir, et de faire valoir un savoir exceptionnel.**





Sur la route des épices

Les maîtres artisans utilisent des gousses entières de **vanille Bourbon de Madagascar**, aux saveurs et aux parfums inimitables. Nous travaillons également avec M^r Bacquié, torréfacteur de renom à Toulouse, qui nous fournit un **café Pure Origine Colombie** ainsi que les thés Darjeeling, Earl Grey et thé vert, pour nos chocolats “infusions”.

La Maison Pillon a sélectionné pour vous des poivres originaux: le fameux **poivre vert de Madagascar**, le **poivre du Sichuan**, le **poivre de Sarawak** de l'île de Bornéo et l'excellent **poivre de Timut** aux parfums d'agrumes du Népal.

Toujours fière de vous proposer des produits originaux, la Maison Pillon vous emmène découvrir le **Combawa de Madagascar** et le **Kalamansi des Philippines**.

Côté fruits secs

La Maison Pillon utilise exclusivement:

- Des **noisettes du Piémont** et des **amandes Marconas d'Espagne** reconnues mondialement comme les meilleures, dans ses pralinés maison.
- Des **amandes de Provence variété Ferragnès**, dans les pralines à l'ancienne.
- Ainsi que des **noix du Lot**, provenant de chez M. Tauran.

La Maison Pillon vous garantit des produits sans arachide.

